

お申込書のご記入例 ※2枚複写になっております。合わせてご利用ください。

- お申込書の不備がある場合、お客様へご連絡させていただきます。 **連日の不在による荷物到着の遅延や商品の傷みを防ぐため、お届け先様のお電話番号のご記入をお願いいたします。**
- 郵送の場合、お申込書の**2枚目がお客様控え**になります。1枚目を志ほやまでお送りください。
- ご注文書は、記入漏れ・漢字間違い・部屋番号抜け等のお間違え無きよう、よくご確認の上ご記入ください。
- お届け先様のご住所や、ご在宅のお日にちは間違いなくご確認の上でご記入ください。
- 不在期間は備考欄へご記入願います。(長期不在、病院・法人の定休曜日等)

お届け先のご指示に不備があったことによる誤配・配達先不明・長期ご不在による返荷等の荷物事故につきましては弊社で責任を負いかねます。ご了承ください。

1 ご連絡先電話番号
ご注文に関してご連絡を差し上げる場合がございます。ご連絡のとれるお電話番号をご記入ください。

2 ご依頼主
お荷物の送り状に記載される内容です。お電話番号、郵便番号、ご住所、お名前は必ずご記入ください。

3 お届け先
都道府県からご記入ください。マンション等は建物名、部屋番号まで詳細にご記入ください。記入漏れがある場合はお届けができない場合がございます。
郵便番号、お電話番号は必ずご記入ください。

4 お届け希望日
お届け希望日がある場合はご記入ください。
郵便でお申し込みの場合は**投函日から8日目以降の日付**をご指定ください。産地直送商品は**投函日から10日目以降の日付**をご指定ください。
果物の生育状況や、配達日前後の天候・交通事情により遅延する場合がございます。予めご了承ください。

6 記入日
お忘れなくご記入ください。

7 ご請求先
請求書をお送りするお電話番号、郵便番号、ご住所、お名前は必ずご記入ください。
※ご依頼主と同じ場合はご記入は不要です。

8 のし名入れについて
のしに名入れをご希望の場合は、備考欄に名入れ内容を具体的にご記入ください。命名、内祝、快気祝等にも対応しておりますので、必要な場合は「99.その他」の下の空欄にご希望内容を具体的にご記入ください。
のしについて
当社は、「内(のし(短冊))」でございます。商品の上ののし紙を付け、その上から包装いたします。包装紙の上ののし紙を貼付する「外のし」や短冊ではない「掛けのし」をご希望の場合は、必ず備考欄へご記入ください。

赤・黒
赤は紅白ののし、黒は仏事ののしになります。仏事ののしは「黄・白」の水引きの印刷になります。「黒・白」をご希望の場合はご相談ください。のし指定のない場合はのし無しでのお届けとなります。

P13をご参照ください

5 品番、単価、商品名、数量
カタログに記載の品番、単価、商品名、数量をお忘れなくご記入ください。
冷凍・送料込の産地直送商品は、常温・クール商品とは別送になります。ご了承ください。

品番	単価	商品名	数量	のし	お届け希望日
1005616		さゆらのみそ漬5kg	1	のしなし	4月15日
4523999		究極トマトビレ6kg	1	のしなし	1. 午前中 2. 14~18時 3. 18~20時 4. 18~20時 5. 18~20時

お支払い方法について 領収証の発行は請求書名と同一での発行になりますので、ご注文の際必ずご確認ください。

コンビニ・ゆうちょ銀行／郵便局・PayPay・d払い
振込手数料：無料

代金引換 (ヤマトコレクトサービス)
代引手数料(全国一律税込330円)はお客様負担をお願いしております。お受取りとお支払いが同時にできます。代金は商品と引換に配達人へお支払いください。
※「産地直送商品(肉(P10・11)、ベーコン・ハム(P11))」はご利用できません。

銀行振込 手数料はお客様負担をお願いしております。

中国銀行本店	普31712	みずほ銀行岡山支店	普0203272
中国銀行玉島支店	普801909	三井住友銀行岡山支店	普0930819
三菱UFJ銀行岡山駅前支店	普0057022	玉島信用金庫勇崎支店	普0033345

PayPay銀行 普6971763

玉島店舗・岡山店舗へのご来店
請求書をご持参ください。
※岡山本店と玉島店では「PayPay」「LINE Pay」(スマホ決済アプリ)でのお支払いもご利用いただけます。

クレジットカード決済 オンラインショップ、岡山店舗、お電話でのご注文でご利用できます。

JCB VISA mastercard Diners Club INTERNATIONAL AMERICAN EXPRESS

JCB, VISA, master, ダイナース, アメリカンエクスプレスのマークの入っているカードは全てご利用できます。商品の発送は、カード決済確認後になります。

※FAX・封書をご希望の場合は、お電話でご相談ください。
※郵便申込書、FAX申込書にカード番号は記入しないでください。
※カード番号の保持ができませんので、注文の都度カード番号をお尋ねいたします(オンラインショップを除く)。

ご請求先のお名前とお振込のお名前が違う場合、ご入金のご確認がとれません。必ずご請求者名でお支払いください。
以下の場合は事前にご連絡ください。
●ご請求者様名と違う名前でお振込になる場合
●ご請求書が届く前にお支払いになる場合 ●ご請求に関する不点
志ほや本店 ☎ 0120-753-408

ご注文日が違う場合、ご請求書は複数枚に分けてお届けいたします。
○ご請求書は、お品物とは別に郵便でご請求先に郵送いたします。
○再発行されたご請求書分のご入金の確認がとれていない場合は、新たなご注文はお受けできません。受付のご入金確認後になりますのでご了承ください。
○前払いでも商品によっては、出荷がただちにできない場合もございます。
○お支払いは、請求書到着後7日以内をお願いいたします。
○オンラインショップ・百貨店はお支払い方法が異なります。
初めてのご注文の場合は、代金引換、カード払い、銀行振込での決済とさせていただきます。銀行振込は、入金確認後の商品発送となります。

数量限定
左記のマークがあるものは数量限定です。出荷時期に期間の定めがある商品は期間と数量が決まっております。
通年出荷での数量限定は、数量や期間を定めてはおりませんが天候・収穫量・漁獲量・生産量の影響でやむを得ず販売中止になる場合がございます。販売中止の際はご了承くださいませ。ようお願い申し上げます。

個人情報のお取扱いについて
個人情報の取得と利用目的
お客様からお預かりした個人情報は、当社では具体的に決めた利用目的を遵守し、その範囲の中で個人情報の取扱いを行います。
●ご注文やお問い合わせの内容を確認するために、連絡内容と発信者番号の記録をしております。
●商品の発送、代金のご請求及び回収、カタログ・DM・お便り・電子メール・FAXの送付、新商品、サービスに関する実施のために利用いたします。
お客様からのご希望で、当社からのカタログやDMの送付は停止することができます。
個人情報の第三者提供
●法令等に定める場合を除き、事前にお客様の同意を得ることなく個人情報を第三者に開示・提供することはありません。
個人情報の照会・訂正・変更について
●お客様より、個人情報の確認、訂正等のお申し出があった場合は、対応いたします。その際、ご本人確認をさせていただく場合がございます。
[お問い合わせ先] 志ほや本店 ☎ 0120-753-408

創業大正二年
志ほや
ナゴミのシホヤ
☎ 0120-753-408
受付時間 9:00 ~ 17:00
適格請求書発行事業者登録番号 T3260001003320

岡山本店 〒700-8691 岡山市北区表町1-7-65 9:00~17:00
志ほや提携駐車場(岡山本店より南へ約20m)
P パークスクエアSHOWA 岡山市北区表町1-7-15
※志ほやでお買上げの場合、駐車料金20分無料サービス券を1枚差し上げます。
※軽トラック等、車の大きさにより入庫できない場合がございます。

玉島店 〒713-8125 倉敷市玉島勇崎991 8:30~16:30
玉島店に御用の方へ ☎ 0120-753-408 へお電話ください。
各店休業日はP14のカレンダーをご覧ください

天満屋岡山店 〒700-0822 岡山市北区表町2-1-1 天満屋岡山店 地階 てんちかFOOD GARDEN
※地階でんちかFOOD GARDENのリカーショップ等ある区間の中央付近に店舗がございます。
※天満屋岡山店では、一部お取扱いできない商品もございます。詳しくは売場係員におたずねください。

志ほやブランドサイト
https://www.shihoya.co.jp/
志ほや公式オンラインショップ
https://www.shihoya.shop/



春の贈り物の
誕生—皐月

創業大正二年
志ほや

カタログ有効期間
2025年3月1日 - 5月31日

～歴史と伝統が生む、心温まる味わい～

「塩むし桜鯛」の商品名が「塩むし天然真鯛」になり、包装もリニューアルしました！

江戸時代、塩田が広がる地域で誕生した特別な料理「鯛の浜焼き」。

「鯛の浜焼き」は浜の釜屋で塩を作る工程で、新鮮な鯛を熱い塩で蒸し焼きにします。

見た目にも美しく、ふんだんに塩を使用して製造されるため、当時は、貴重で高価な逸品とされていました。志ほやを創業した中塚家も、かつてこの「鯛の浜焼き」を塩田で製造していましたが、明治38年に塩が専売化されたことにより製塩業から撤退、製造の中止を余儀なくされました。それでも、中塚一碧楼とその兄の「鯛の浜焼き」に対する情熱は冷めることなく、一度途絶えたかつての味を再現するため試行錯誤を続けました。そしてついに、「志ほや独自の鯛の浜焼き」が誕生し、一碧楼が「塩むし桜鯛」と命名した後、志ほやの名物として売り出しました。

当時と変わらぬ製法で伝統を守りつつ、商品に新たな魅力を加えるため、商品名を「塩むし天然真鯛」に改め、新しい装いで皆様へお届けいたします。商品の風情と魅力をより一層引き立てるため、伝八笠に変わり風呂敷で鯛を包んでおります。

風呂敷に描いた「笠と鯛」は伝八笠の名残を残しつつ、縁起物として皆様に幸運が繰り返され訪れることを願うデザインとなっております。

風呂敷を手にとって、歴史と物語を感じていただければ幸いです。

風呂敷の素材は綿100%で環境にも優しく、実用性も兼ね備えておりますので是非再利用ください。

※1 新傾向俳句の口語自由律の俳人

5代目主人 敬白



新しい包装は、綿100%で「笠と鯛」の柄の風呂敷でお包みます。伝八笠の歴史と、縁起物として幸運を願うデザインです。



配送専用箱

「お召上がり方の説明書」「専用醤油タレ」が付属しております。

国産天然真鯛のみ使用

塩むし天然真鯛 リニューアル

※運送会社の配送の場合は、上の配送専用箱に入れてお届けいたします。
※お持ち帰りの場合は配送専用箱はつきません。

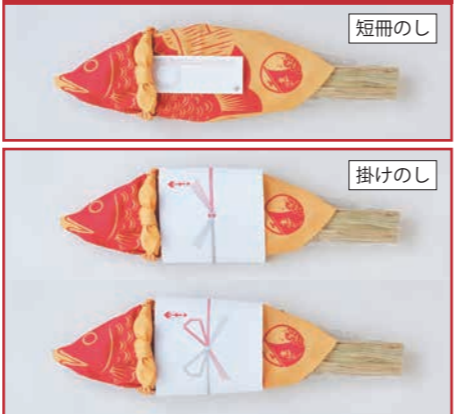
品番 030 出荷時期: 6月27日まで

約36cm	6,048円 (800~850g) 2人前	約45cm	16,200円 (1.50~1.55kg) 5~6人前
約37cm	7,020円 (900~950g) 3人前	約46cm	19,440円 (1.60~1.65kg) 6~7人前
約38cm	8,100円 (1kg) 3~4人前	約48cm	21,600円 (1.70~1.90kg) 7~8人前
約39cm	9,180円 (1.05~1.10kg) 4人前	※上品な大きさと程よいボリュームがおすすめ!	
約41cm	10,800円 (1.15~1.30kg) 4~5人前	※鯛の見栄えの良さは41cm以上がおすすめ!	
約43cm	12,960円 (1.35~1.45kg) 5人前		

クール 賞味期限 7日 ※表示はすべて加工前の重さです。お召上がり人数は目安です。
※大きさは口から尾の手前までを示しています。
箱サイズ: 22cm×64cm×10cm

掛けのし、短冊のしのイメージはこちら

短冊のし対応の他に、ご希望に応じて掛けのしのご対応をいたします。お申し付けください。
※百貨店は異なります。



短冊のし

掛けのし

ご注文についてのごお願い

気温上昇の影響で、果物の収穫量が不安定な状況が続いております。誠に恐縮ではございますが、商品の入荷状況により、お届け希望日の変更や商品変更のご相談をさせていただく場合がございます。ご理解とご協力を賜りますよう、お願い申し上げます。
※締切予定日はあくまでも目安です。

〈お申し込みについて〉

- カタログが到着した時点から開始しております。
- 収穫時期の状況により、必着指定日や商品の変更をお願いする場合がございます。
- お届け先が長期不在になる場合は不在期間を備考欄へご記入ください。
- お届け先が法人や病院の場合は、定休曜日を備考欄へご記入ください。
- 連日の不在による荷物到着の遅延や商品の傷みを防ぐため、お届け先様のお電話番号のご記入をお願いいたします。

アールスメロンは、きれいにはった表面を覆うような網目の模様が特徴です。1本の苗に一つのみを栽培するアールスメロンは、栄養を十分に吸収し上品な甘味と切った時に広がる高貴な香りをお楽しみいただけます。メロンは食べ頃をお召し上がり方に記載いたします。

リニューアル

高知県産
アールスメロン

品番 729 出荷時期: 通年	
1玉 (約1.3~1.5kg)	7,344円~9,720円 予想価格
2玉 (約2.6~3kg)	14,688円~18,000円 予想価格

※予想価格は目安の金額です。販売価格ではございませんので、価格についてはお問い合わせください。

☎0120-753-408



★写真は1玉

時期によってはお届け日の指定が承れない場合もございます。

締切予定日 3月14日

コクと甘味のある「せとか」と希少品種「甘平」の詰合せ



★写真は1.5kg

愛媛県産
せとか・甘平詰合せ おすすめ商品

品番 682 出荷時期: 3月中旬頃まで	
10,044円 1.5kg (せとか3玉、甘平3玉)	
13,284円 2kg (せとか4玉、甘平4玉)	

プチプチとはじける果肉、濃厚な甘み



★写真は2kg

愛媛県産
かんぺい
甘平 おすすめ商品

品番 684 出荷時期: 3月中旬頃まで	
0.75kg 5,400円 (3玉) 新商品	
1.5kg 8,748円 (5~7玉) ※せとか1.5kgの化粧箱と同じです	
2kg 11,232円 (7~9玉)	
2.5kg 13,500円 (8~11玉)	
3kg 16,200円 (10~13玉)	

芳醇な香り、とろけるような食感



★写真は1.5kg

愛媛県産
かんぺい
せとか おすすめ商品

品番 678 出荷時期: 3月中旬頃まで	
0.75kg 5,184円 (3玉) 新商品	
1.5kg 8,640円 (5~7玉) ※写真の化粧箱になります	
2kg 11,124円 (7~9玉)	
2.5kg 13,392円 (8~11玉)	
3kg 16,092円 (10~13玉)	

※0.75kg・2kg以上は「甘平」の写真と同じ青色の化粧箱です。

締切予定日 4月18日

樹上完熟させているので、程よく酸が抜け酸味と甘味のバランスがよく出来上がります。葉が付いているのは樹上完熟させている証です。



愛媛県産
葉付きデコボン

品番 775 出荷時期: 4月~4月下旬	
0.75kg 4,320円 (3玉) 新商品	
2kg 7,560円 (6~8玉)	3kg 11,016円 (9~12玉)
2.5kg 9,180円 (8~10玉)	4kg 14,256円 (11~16玉)

※仕入れ状況により個装されていない場合もございます。



★写真は2kg

※仕入れ価格高騰のため「せとか」「甘平」「せとか・甘平詰合せ」「葉付きデコボン」の価格を改定いたしました。ご了承賜りますようお願い申し上げます。

締切予定日 6月20日

その名の通り「完熟」の状態でお届けされた最も食べ頃でおいしい状態をお届けします。



宮崎県産
完熟マンゴー

品番 642 出荷時期: 5月20日~6月末頃	
2L 1玉 (約350g) 5,940円	
2L 2玉 (約350g×2) 11,880円	

クール



★写真は2玉

伝統のみそ漬 [樽詰]

地元味噌蔵の白みそに切り身が均一に漬かるように丁寧に漬けます。各魚種の風味と白みその旨味が焼くと絶妙に調和した贅沢な味わいです。



お召上がり方

「みそ漬 樽詰」の上手な焼き方説明書付

美味しく召上がっていただくためにみそ漬の上手な焼き方をまとめたしおりを入れております。

一番人気のさわらのみそ漬



水産庁長官賞受賞(昭和42年)

おすすめ商品

さわらのみそ漬 [樽詰]

品番 100	出荷時期: 通年
5切	5,616円
8切	8,856円
6切	6,696円
10切	11,016円
7切	7,992円
12切	13,176円

クール 賞味期限 10日

★写真は5切



国産天然真鯛使用



おすすめ商品

桜鯛・さわらのみそ漬 [樽詰]

★写真は4切

品番 102	出荷時期: 通年
4切	5,616円 (鯛2切、鯖2切)
7切	8,856円 (鯛3切、鯖4切)
5切	6,696円 (鯛2切、鯖3切)
8切	11,016円 (鯛4切、鯖4切)
6切	7,776円 (鯛2切、鯖4切)
10切	13,176円 (鯛4切、鯖6切)

クール 賞味期限 10日

さわら、国産天然真鯛、キングサーモンの詰合せ



春季限定

おすすめ商品

春の海鮮樽漬 [樽詰]

品番 157	出荷時期: 3月~5月
5切	6,480円

鯖2切、鯛1切、キングサーモン2切

クール 賞味期限 10日 数量限定



さわら、国産天然真鯛、車海老の詰合せ



★写真は6切

お好み漬 [樽詰]

品番 103	出荷時期: 通年
6切	8,100円 (鯛2切、車海老2匹、鯖2切)
7切	9,180円 (鯛2切、車海老2匹、鯖3切)
9切	11,340円 (鯛2切、車海老2匹、鯖5切)
11切	13,500円 (鯛3切、車海老3匹、鯖5切)

クール 賞味期限 10日

大きな切り身で脂ののったキングサーモン使用



★写真は4切

キングサーモン・さわらのみそ漬 [樽詰]

品番 158	出荷時期: 通年
4切	5,616円 (キングサーモン2切、鯖2切)
5切	6,696円 (キングサーモン2切、鯖3切)
6切	7,776円 (キングサーモン2切、鯖4切)
7切	8,856円 (キングサーモン3切、鯖4切)
8切	11,016円 (キングサーモン4切、鯖4切)

クール 賞味期限 10日

少人数のご家族におすすめ、さわらのみそ漬の少量箱詰めタイプです

樽詰、化粧箱入と同じ切り身と製法で作り、ボリュームも十分にあります。

おすすめ商品

さわらのみそ漬 [箱詰]

品番 148	出荷時期: 通年
4切	3,780円

クール 賞味期限 10日

箱サイズ: 18.5cm×21.5cm×4cm ※みそ漬は真空包装です。



おさかなのみそ漬 焼

レンジ対応品

電子レンジで約1分温めるだけ

焼き加工をしているので、温めるだけで上品な味わいをお楽しみいただけます。個別包装のため、冷凍で60日間長期保存できます。



お忙しい方や一人暮らしの方にもおすすめ。焼き加工しているため、冷めても硬くならず、ふつぷら美味しくいただけます。



おすすめ商品

鯖のみそ漬 焼

品番 230	出荷時期: 通年
調理済(焼)切身(個装)	
3切	4,104円
8切	9,720円
5切	6,048円

冷凍 賞味期限 冷凍60日

★写真は5切



★写真は3切



おすすめ商品

銀鯛・キングサーモン・鯖のみそ漬 焼

品番 251	出荷時期: 通年
調理済(焼)切身(個装)	
6切	8,964円

銀鯛2切、キングサーモン2切、鯖2切

冷凍 賞味期限 冷凍60日



桜鯛・鯖のみそ漬 焼

品番 242	出荷時期: 通年
調理済(焼)切身(個装)	
5切	6,642円 (桜鯛2切、鯖3切)
8切	11,016円 (桜鯛4切、鯖4切)

冷凍 賞味期限 冷凍60日

★写真は5切



キングサーモン・鯖のみそ漬 焼

品番 241	出荷時期: 通年
調理済(焼)切身(個装)	
5切	6,642円 (キングサーモン2切、鯖3切)
8切	11,016円 (キングサーモン4切、鯖4切)

冷凍 賞味期限 冷凍60日

★写真は5切



銀鯛・鯖のみそ漬 焼

品番 240	出荷時期: 通年
調理済(焼)切身(個装)	
5切	7,182円 (銀鯛2切、鯖3切)
8切	11,772円 (銀鯛4切、鯖4切)

冷凍 賞味期限 冷凍60日

★写真は5切



定番品として好評なみそ漬が贈り先様のご都合に合わせて形態を選べます。

樽詰 [P3]

賞味期限 10日

樽詰は、切り身の上下にガーゼを敷いており、魚にみそがつかみません。お好みの焼き加減で調理ができます。



樽の中に各種魚がすべて漬かっております。樽で届くため重厚感があり、やや重いです。



各種類専用の包装紙で樽を包みます。



化粧箱に詰めて包装してお届けいたします。※各種類の品名シールデザインが変更になります。

クール

化粧箱 [P5, P6]

賞味期限 10日

化粧箱入は、切り身の上下にガーゼを敷いており、魚にみそがつかみません。お好みの焼き加減で調理ができます。



個装化粧箱に切り身が真空包装で漬かっております。冷蔵庫の場所をとらず、紙のため軽いため持ち運びも便利です。



1箱用化粧箱です。品名の帯がついており、お好みの組み合わせが選べます。



2箱詰は2箱詰用化粧箱に詰め合わせてお届けいたします。

クール

焼き加工化粧箱 [P4]

賞味期限 冷凍60日

焼き加工をほどこしたみそ漬は、真空包装で個包装です。電子レンジで温めてお召上がりください。



各種魚が専用個包装で詰め合わせております。



専用化粧箱で包装してお届けいたします。冷凍庫で保存ください。



「みそ漬 焼」のお召上がり方説明書付
1 冷凍庫から取り出した袋を切り口から1cm程度破り、お皿に乗せて袋のままレンジへ。
2 1分~1分30秒加熱してください。
※機器により加熱時間を調整してください。

冷凍

レンジ対応品

みそ漬 [化粧箱入]

樽詰と同じみそ漬を保存に便利な化粧箱に詰め合えました。

お好みのみそ漬で2箱・3箱・4箱詰め組み合わせができます。

切り身にガーゼを敷いておりますので、みそを拭き取る手間がなく、真空包装をしたみそ漬が入っております。

生の切り身が漬かっているため、焼いてお召し上がりください。



おすすめ商品

さわらのみそ漬[化粧箱入]

品番 170 出荷時期: 通年

2箱詰合せ 5,724円

鯖3切×2箱

クール 賞味期限 10日



桜鯛・さわらのみそ漬[化粧箱入]

品番 172 出荷時期: 通年

2箱詰合せ 6,696円

鯛3切×1箱、鯖3切×1箱

クール 賞味期限 10日



おすすめ商品

キングサーモン・さわらのみそ漬[化粧箱入]

品番 173 出荷時期: 通年

2箱詰合せ 6,696円

キングサーモン3切×1箱、鯖3切×1箱

クール 賞味期限 10日



おすすめ商品

車海老・さわらのみそ漬[化粧箱入]

品番 176 出荷時期: 通年

2箱詰合せ 6,588円

車海老4匹×1箱、鯖3切×1箱

クール 賞味期限 10日



冷蔵庫の場所をとらないコンパクトな紙箱包装が大好評なみそ漬と塩麹漬

「ほたて貝柱のみそ漬」の「みそ」を、より味わい深くなるように特別なみそを使用。



ほたて貝柱・さわらのみそ漬[化粧箱入]

品番 131 出荷時期: 通年

2箱詰合せ 6,696円

ほたて貝柱7個×1箱、鯖3切×1箱

クール 賞味期限 10日



銀だら・さわらのみそ漬[化粧箱入]

品番 197 出荷時期: 通年

2箱詰合せ 7,236円

銀だら3切×1箱、鯖3切×1箱

クール 賞味期限 10日

オリジナルの詰合せ箱



内箱サイズ 横13cm×縦21.5cm×高さ4cm
外箱サイズ 横32.5cm×縦24cm×高さ4.5cm

※化粧箱入りの形態については、詳しくは4ページをご参照ください。

美味しい焼き方のしおり付

美味しく召し上がっていただくために、みそ漬の上手な焼き方をまとめたしおりを入れております。

塩麹漬 [化粧箱入]

みそ漬とは一味違う、まろやかな甘味。

国産うるち米に米麹、岡山県産の塩のみで熟成した塩麹漬は素材本来の旨味を引き出す新しい美味しさです。生の切り身が漬かっているため、焼いてお召し上がりください。



みそ漬と塩麹漬の2種類の味が楽しめる人気の詰合せ。

おすすめ商品

さわらの味くらべ[化粧箱入]

品番 139 出荷時期: 通年

2箱詰合せ 5,724円

さわらのみそ漬3切×1箱、さわらの塩麹漬3切×1箱

クール 賞味期限 10日

※冷蔵庫で場所をとらない保存に便利な化粧箱入です。※切り身の上下には樽詰同様にガーゼを敷いております。※みそ漬・塩麹漬の美味しい焼き方をまとめたしおりを入れております。※真空包装でお届けします。



さわらの塩麹漬[化粧箱入]

品番 141 出荷時期: 通年

2箱詰合せ 5,724円

さわらの塩麹漬3切×2箱

クール 賞味期限 10日

※「さわらの塩麹漬」は5ページの[化粧箱入]との詰合せ(4箱まで)もできます。



内箱サイズ:横13cm×縦21.5cm×高さ4cm
外箱サイズ:横32.5cm×縦24cm×高さ4.5cm

みそ漬

白みそに漬け込むことで風味を保ち、身はしっとりとし、脂の多い魚は食べやすくなります。白みその甘味と旨味が焼くと香ばしく、食欲をそそります。

塩麹漬

塩麹は甘味のあるまろやかな塩味です。塩麹の旨味成分と麹菌の作用が魚の旨味や甘味を引き出し、身を柔らかくするため味に深みが増します。焼くと照りや艶も出て食欲をそそります。

炭火焼き穴子

一匹ずつ炭火でふっくらと焼き、「特製のタレ」は穴子を知り尽くした志ほやの味です。レンジで温めるだけでご家庭でお手軽にお楽しみいただけます。

レンジ対応品 お召し上がり方説明書付き



おすすめ商品

炭火焼き穴子[化粧箱入]

品番 023 出荷時期: 通年

2匹 2,322円 **新商品**

5匹 5,184円 9匹 8,640円

6匹 6,048円 11匹 10,368円

7匹 6,912円

※2匹、9匹、11匹は化粧箱が写真とは異なります。

クール 賞味期限 7日 ★特製タレ付

※「炭火焼き穴子」「さわらのみそ漬・炭火焼き穴子詰合せ」「みそ漬2種・炭火焼き穴子詰合せ」「白焼き・炭火焼き穴子詰合せ」「炭火焼き穴子カットタイプ」は真空包装でお届けします。



おすすめ商品

さわらのみそ漬・炭火焼き穴子詰合せ

品番 111 出荷時期: 通年

3切・3匹 6,156円 (さわらのみそ漬3切、炭火焼き穴子3匹)

6切・6匹 11,664円 (さわらのみそ漬6切、炭火焼き穴子6匹)

クール 賞味期限 炭火焼き穴子7日 さわらのみそ漬10日

★特製タレ付

食べやすい大きさに切っていますので、温めて穴子丼に最適です。

炭火焼き穴子 [カットタイプ]

品番 027 出荷時期: 通年

2,052円 100g(50g×2)

クール 賞味期限 7日



★特製タレ付

人気の炭火焼き穴子に贅を極めた詰合せ

新商品 みそ漬2種・炭火焼き穴子詰合せ

品番 154 出荷時期: 通年

3切・4匹・3匹 10,800円 (さわらのみそ漬3切、車海老のみそ漬4匹、炭火焼き穴子3匹)

クール 賞味期限 炭火焼き穴子7日 みそ漬2種10日

★特製タレ付

白焼き・炭火焼き穴子詰合せ[化粧箱入]

品番 043 出荷時期: 通年

6匹 6,048円

白焼き3匹、炭火焼き3匹

クール 賞味期限 7日

★特製タレ・特製醤油タレ付





独自に配合した調味液は辛さとまろやかさが決め手。特に粒が立ったたらこを選びすぐっています。

おすすめ商品

辛子明太子

品番 015 出荷時期: 通年

200g 3,240円 (平箱入)

300g 5,400円 (木箱入)

クール 賞味期限 10日

※「辛子明太子」は内容量表示のため、写真とは大きさや入数が異なる場合がございます。※真空包装でお届けします。



★写真は200g

★写真は300g



北海道産のほたて貝柱を吟醸のほんのり甘い酒粕に漬け込みました。焼いてお召し上がりください。

〈パッケージリニューアル〉
600g～1.2kgは、樽詰から化粧箱入に変更しました。

ほたて貝柱の粕漬

品番 127 出荷時期: 通年

300g 2,700円 (6個入)

400g 3,834円 (8個入・化粧箱入)

600g 6,156円 (6個入×2袋・化粧箱入)

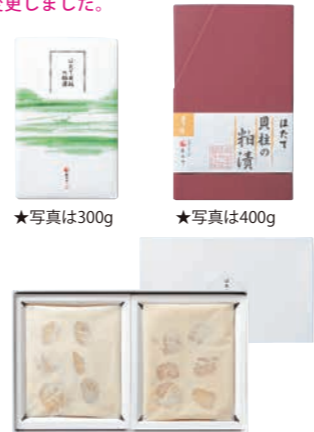
800g 7,776円 (8個入×2袋・化粧箱入)

1.2kg 11,016円 (8個入×3袋・化粧箱入)

クール 賞味期限 10日

※「ほたて貝柱の粕漬(400g)」は5ページの「化粧箱入」との組合せもできます。

※真空包装でお届けします。



★写真は300g

★写真は400g

★写真は600g

岡山県自慢の郷土料理

岡山県の各家庭で作られていた郷土の料理の味、ままかりは、「あまりの美味しさに隣家に飯(まま)を借りに行く」ということからその呼び名がつけられました。

しょうがと唐辛子を入れた甘酢に漬け込むことで骨も柔らかくそのまま食べられます。



近年「ままかり」は漁獲量が減少し、仕入れごとにままかりの大きさが異なり商品写真と実際の大きさや入数が異なる場合がございます。ご了承ください。

丹念に炭火で焼き上げたままかりを三杯酢に漬けました。あとを引く美味しさと自慢の味です!

おすすめ商品

瀬戸内海産 炭火焼き ままかりの酢漬

品番 050 出荷時期: 通年

918円 (140g)

クール 賞味期限 10日

※真空包装でお届けします。



スルメと昆布と大ぶりの数の子の1本羽がふんだんに入っています。

おすすめ商品

数の子松前漬

品番 040 出荷時期: 通年

400g 3,240円 (化粧箱入)

400g×2 6,480円 (化粧箱入)

クール 賞味期限 25日

★写真は400g

★写真は400g×2



子もち鮎は卵がぎっしりと詰まった贅沢な味わい。



頭から骨まで柔らかく炊いた鮎は、幅広い年代の方にお楽しみいただけます。1匹ずつの個包装で保存にも便利です。

鮎のかんろ煮

品番 020 出荷時期: 通年

6匹 3,240円 (化粧箱入)

10匹 5,940円 (化粧箱入)

賞味期限 30日



★写真は6匹

★写真は10匹

子もち鮎のかんろ煮

品番 037 出荷時期: 通年

6,480円 5匹 (化粧箱入)

賞味期限 30日



鮎のかんろ煮詰合せ

品番 038 出荷時期: 通年

5,940円 (化粧箱入)

子もち鮎のかんろ煮 3匹
鮎のかんろ煮 4匹

賞味期限 30日



おすすめ商品

水産庁長官賞受賞(昭和49年)

瀬戸内海産 ままかりの酢漬

品番 001 出荷時期: 通年

90g 864円 450g 3,240円 (225g×2)

150g 1,080円 備前焼 建水入り225g 5,500円 数量限定

300g 2,160円 (150g×2)

クール 賞味期限 10日 ※備前焼 建水入り225gは消費税10%です。

岡山を代表する焼物「備前焼」の茶道具 建水(けんすい)を容器にした贈り物にぴったりな逸品も



★写真は270g

ふぐのみりん干し

品番 302 出荷時期: 通年

270g 5,400円 480g 8,640円

340g 6,480円

クール 賞味期限 30日

外箱サイズ:横33cm×縦23cm×高さ4cm



★写真は340g



★写真は480g



どちらか迷ったら程よい量の詰合せがおすすめです。

瀬戸内海産 ままかりの酢漬2種詰合せ

品番 049 出荷時期: 通年

2,106円

ままかりの酢漬 90g
炭火焼きままかりの酢漬 140g

クール 賞味期限 10日



簡単・便利・美味しい

お忙しい方や一人暮らしの方にもおすすめ。
電子レンジで温めるだけで、本格的なかまめしと鯖のみそ漬を楽しめる新商品が登場。
忙しい日常でも、手軽に美味しいご飯をお楽しみください。岡山県寄島漁港で水揚げされた「かき」「はりいか」を丁寧に処理し、「岡山県産コシヒカリ」とふっくら炊き上げた滋味豊かなかまめしです。美味しさを逃がさない急速冷凍で出来立てを真空パックしております。

1パック(約350g、約380g)で普通サイズのお茶碗約2膳分です。真空包装でお届けします。



新商品 レンジ対応品

かきめし・鯖のみそ漬焼詰合せ

品番 252 出荷時期: 通年

5,616円

冷凍かきめし約350g×1、鯖のみそ漬焼3切

百貨店ではお取扱いしていません。

冷凍 賞味期限 かきめし 冷凍 90日 鯖のみそ漬焼 冷凍 60日

※牡蠣の数量は牡蠣の大きさにより異なります。

新商品 レンジ対応品

いかめし・鯖のみそ漬焼詰合せ

品番 253 出荷時期: 通年

5,616円

冷凍いかめし約380g×1、鯖のみそ漬焼3切

百貨店ではお取扱いしていません。

冷凍 賞味期限 いかめし 冷凍 90日 鯖のみそ漬焼 冷凍 60日

※牡蠣の数量は牡蠣の大きさにより異なります。

かきめし・いかめしがそれぞれ1つずつ入った詰合せです



新商品 レンジ対応品

岡山県産 かきめし・いかめし詰合せ

品番 906 出荷時期: 通年

2個 4,104円

冷凍かきめし約350g×1、冷凍いかめし約380g×1

百貨店ではお取扱いしていません。

冷凍 賞味期限 冷凍 90日

※牡蠣の数量は牡蠣の大きさにより異なります。

新商品 レンジ対応品

岡山県産 かきめし

品番 841 出荷時期: 通年

2個 4,104円 (冷凍かきめし約350g×2)

3個 6,156円 (冷凍かきめし約350g×3)

百貨店ではお取扱いしていません。

冷凍 賞味期限 冷凍 90日

※牡蠣の数量は牡蠣の大きさにより異なります。

新商品 レンジ対応品

岡山県産 いかめし

品番 854 出荷時期: 通年

2個 4,104円 (冷凍いかめし約380g×2)

3個 6,156円 (冷凍いかめし約380g×3)

百貨店ではお取扱いしていません。

冷凍 賞味期限 冷凍 90日

※牡蠣の数量は牡蠣の大きさにより異なります。

いか、かきのかまめし詰合せは瀬戸内の幸を贅沢に味比べができる逸品です。

新商品 レンジ対応品

岡山県産 かまめし詰合せ

品番 856 出荷時期: 通年

3個 6,156円

冷凍いかめし約380g×1、冷凍かきめし約350g×2

百貨店ではお取扱いしていません。

冷凍 賞味期限 冷凍 90日

※牡蠣の数量は牡蠣の大きさにより異なります。

新商品 レンジ対応品

岡山県産 かまめし詰合せ

品番 863 出荷時期: 通年

3個 6,156円

冷凍いかめし約380g×2、冷凍かきめし約350g×1

百貨店ではお取扱いしていません。

冷凍 賞味期限 冷凍 90日

※牡蠣の数量は牡蠣の大きさにより異なります。



★写真は品番863

「かまめし」のお取り扱いについて

○冷凍品のため冷蔵品・常温品とは別便配送となります。
○冷凍品のため持ち運びできません。先様へのお届けのみとさせていただきます。ご了承ください。

豊かな香味の佃煮の詰合せは、ご飯のお供やお茶漬けにぴったりの味わいです。

香味のつどい

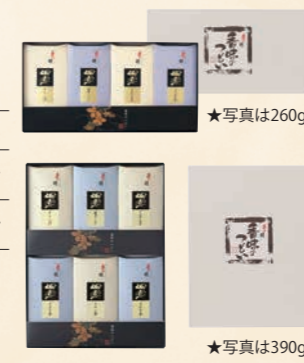
品番 022 出荷時期: 通年

260g 2,592円 4種類(きくらげ、椎茸こんぶ、細切沙吹き昆布、ちりめん山椒)

390g 3,780円 5種類(きくらげ、椎茸こんぶ、細切沙吹き昆布、きょうろ、ちりめん山椒×2)

賞味期限 60日

※原材料価格高騰のため価格を改定いたしました。ご了承賜りますようお願い申し上げます。



「塩むし天然真鯛」のほぐし身とさわらの蒸したほぐし身を志ほや特製の調味みそで練り上げました。

たいみそ・さわらみそ

品番 159 出荷時期: 通年

2,268円

たいみそ160g(80g×2)、さわらみそ160g(80g×2)

賞味期限 30日

※真空包装でお届けします。 アレンジレシピ付き



薄く切った玉ねぎをそえて、お好みでニンニクスライスや刻みネギ、大葉などの薬味をのせ、タレをたっぷりかけてお召し上がりください。

鰹たたき 化粧箱リニューアル

品番 215 出荷時期: 通年

6,372円

松葉焼2本(約650g背・腹)

冷凍 賞味期限 冷凍 30日 ★専用タレ付



おすすめ商品

国産 うなぎの蒲焼き 化粧箱リニューアル

品番 222 出荷時期: 通年

1匹 5,670円(約175g×1) **新商品**

2匹 11,340円(約175g×2)

3匹 16,740円(約175g×3)

冷凍 賞味期限 冷凍 30日

★専用タレ・粉山椒付 ※ごはんはついておりません。 ★写真は1匹



「国産うなぎの蒲焼き・鰹たたき」のお取り扱いについて

○「国産うなぎ蒲焼き・鰹たたき」は、冷凍品のため冷蔵品・常温品とは別便配送となります。
○「国産うなぎ蒲焼き・鰹たたき」は、冷凍品のため持ち運びできません。先様へのお届けのみとさせていただきます。ご了承ください。

出荷量が少なく、希少価値の高い岡山県を代表する和牛銘柄「千屋牛」。

低温で約十日間熟成を施した、芳醇な旨味と柔らかさを堪能ください。

千屋牛

産地直送商品

お肉は産地直送商品です



岡山県産 ちやぎゅう 千屋牛サーロインステーキ

品番 270 出荷時期: 通年

2枚 12,744円(180g×2枚) 送料込み

3枚 17,604円(180g×3枚) 送料込み

百貨店ではお取扱いしていません。

冷凍 賞味期限 冷凍 30日



おすすめ商品

岡山県産 ちやぎゅう 千屋牛しゃぶしゃぶ

品番 271 出荷時期: 通年

13,500円(ロース肉500g) 送料込み

百貨店ではお取扱いしていません。

冷凍 賞味期限 冷凍 30日



A4ランク以上の品質です
○千屋牛はご注文からお届けまでに6日程度の日数がかかります。

岡山県産 ちやぎゅう 千屋牛焼肉セット [赤身肉(モモ)]

品番 272 出荷時期: 通年

500g 11,124円(2~3人前) 送料込み

800g 15,660円(4~5人前) 送料込み

百貨店ではお取扱いしていません。

冷凍 賞味期限 冷凍 30日

近年人気が高い、お肉の旨味を存分に味わえる赤身肉(モモ肉)のセットです。



岡山県産 ちやぎゅう 千屋牛焼肉セット [バラ肉(カルビ)]

品番 272 出荷時期: 通年

500g 11,988円(2~3人前) 送料込み

800g 17,604円(4~5人前) 送料込み

百貨店ではお取扱いしていません。

冷凍 賞味期限 冷凍 30日

焼肉といえははずせないバラ肉(カルビ)はジューシーな脂の甘さが楽しめます。



ビール・ワインなどのおつまみや、料理の工夫で色々お楽しみいただけます。

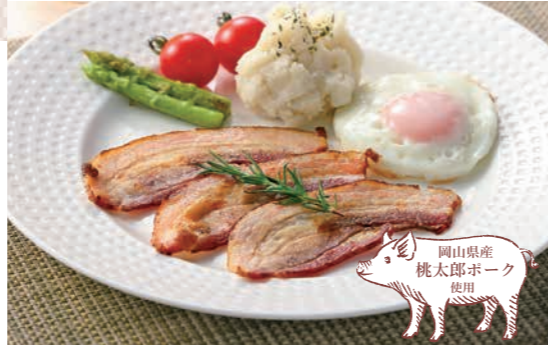
産地直送商品
 ○ベーコン(P11)と千屋牛商品(P10)は一括配送可能です。
 ○ベーコンは冷凍品のため、先様へのお届けのみとさせていただきます。ご了承ください。
 ○手揚げ袋のサービスはいたしかねます。
 ○ハムは当社の包装紙でのラッピング対応はいたしておりません。ご了承ください。

岡山県産 桃太郎ポークベーコンスライス

品番 275 出荷時期: 通年
 4,104円 (300g) **送料込み**
 百貨店ではお取扱いしていません。
冷凍 賞味期限 冷凍180日
 箱サイズ: 27.7cm×21cm×6cm
 ※ベーコンは個体差があり、脂身の量が写真と異なり多くなるものもございます。



岡山県産の桃太郎ポークを塩・砂糖のみで調味し、燻製したベーコンです。スライス加工しているため切る手間がなく、手軽にお酒のおつまみやお料理に使用できます。冷蔵庫で解凍後、焼いてお召し上がりください。



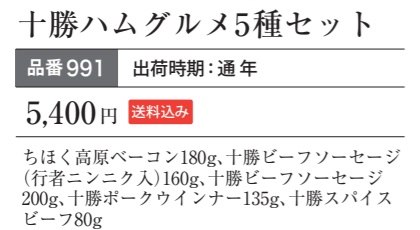
十勝ハムこだわり3種セット

品番 992 出荷時期: 通年
 6,696円 **送料込み**
 十勝ローストビーフ300g、ローストビーフソース30g×1、ちほく高原ベーコン380g、十勝ボンレスハム400g
 百貨店ではお取扱いしていません。
クール 箱サイズ: 20cm×27.5cm×8cm



十勝ハムグルメ4種セット

品番 993 出荷時期: 通年
 5,400円 **送料込み**
 十勝ローストビーフ200g、ローストビーフソース30g×1、十勝スパイスビーフ80g、十勝ビーフソーセージ(行者ニンニク入)160g、ちほく高原ベーコン250g
 百貨店ではお取扱いしていません。
クール 箱サイズ: 20cm×27.5cm×7cm



十勝ハムグルメ5種セット

品番 991 出荷時期: 通年
 5,400円 **送料込み**
 ちほく高原ベーコン180g、十勝ビーフソーセージ(行者ニンニク入)160g、十勝ビーフソーセージ200g、十勝ポークウインナー135g、十勝スパイスビーフ80g
 百貨店ではお取扱いしていません。
クール 箱サイズ: 20cm×27.5cm×7cm



十勝ハムプレミアム7種詰合せ

品番 988 出荷時期: 通年
 10,044円 **送料込み**
 ちほく高原ベーコン380g、十勝スパイスビーフ250g、十勝ボンレスハム400g、十勝ビーフソーセージ200g、十勝ビーフソーセージ(行者ニンニク入)160g、十勝ローストビーフ200g、ローストビーフソース30g×1、十勝ポロニア250g×2
 百貨店ではお取扱いしていません。
クール 箱サイズ: 19cm×35cm×7cm



十勝ハム6種詰合せ

品番 987 出荷時期: 通年
 7,074円 **送料込み** 志ほやだけの特別セットです
 ちほく高原ベーコン250g、十勝ロースハム(スライス)60g、十勝ポークウインナー135g、十勝ローストビーフ200g、ローストビーフソース30g×1、十勝ポロニア250g、十勝モモ生ハム40g
 百貨店ではお取扱いしていません。
クール 箱サイズ: 19cm×35cm×7cm

インパクトがある! 大勢で集まる時に人気。

北海道産の豚のうで肉を、骨付きのままじっくりとスモークして仕上げた豪快なハムです。

十勝骨付きハム

品番 985 出荷時期: 通年
 12,960円 **送料込み**
 骨付き豚肉ハム3.8kg×1本
 百貨店ではお取扱いしていません。
クール 賞味期限 40日
 箱サイズ: 52.5cm×27cm×11.5cm
 ○「十勝骨付きハム」は受注生産のため、ご注文からお届けまでに10日程度の日数がかかります。 **数量限定**



十勝ハム商品賞味期限

- 十勝ビーフソーセージ・十勝ビーフソーセージ(行者ニンニク入) 賞味期限 14日
- 十勝ローストビーフ 賞味期限 15日
- 十勝ポロニア 賞味期限 45日
- ちほく高原ベーコン・十勝スパイスビーフ・十勝ボンレスハム 賞味期限 40日
- 十勝ポークウインナー・十勝モモ生ハム 賞味期限 30日
- 十勝ロースハム(スライス) 賞味期限 21日



和牛ローストビーフ

品番 290 出荷時期: 通年
 9,288円 **送料込み**
 300g×1(特製! ほん酢醤油付き)
 百貨店ではお取扱いしていません。
クール 賞味期限 7日
 ○沖縄へのお届けはできません。
 ○「和牛ローストビーフ」はご注文からお届けまでに6日程度の日数がかかります。
 ★特製! ほん酢醤油



「晴れの国 おかやま」の人気の果物を香り高いゼリーにしました。瑞々しい果肉入り。「御祝」や「内祝」等のおめでたいことにはもちろん、「お中元」「お歳暮」「ご挨拶」や「御供」等、改まった贈り物にもご利用いただけます。

おすすめ商品 おかやま果実のフルーツゼリー

品番 419 出荷時期: 通年
 3個入 1,944円 (化粧箱入) ピオーネ・清水白桃・シャインマスカット各1個
 6個入 3,888円 (化粧箱入) ピオーネ・清水白桃・シャインマスカット各2個
 9個入 5,832円 (化粧箱入) ピオーネ・清水白桃・シャインマスカット各3個
 百貨店ではお取扱いしていません。 ※内容量各150g



★写真は6個入



岡山県産 ピオーネ 清水白桃 シャインマスカット 使用

おすすめ商品 清水白桃・ピオーネゼリー詰合せ

品番 447 出荷時期: 通年
 3個入 1,944円 (化粧箱入) 清水白桃2個、ピオーネ1個
 6個入 3,888円 (化粧箱入) 清水白桃、ピオーネ各3個
 9個入 5,832円 (化粧箱入) 清水白桃4個、ピオーネ5個
 百貨店ではお取扱いしていません。 ※内容量各150g



★写真は9個入



ピオーネゼリーは4粒、シャインマスカットゼリーは3粒、清水白桃ゼリーは小さくカットした果肉が2粒入っています。



完熟トマトがまるごと入った目にも美味しいゼリーです。

完熟トマトゼリー

品番 452 出荷時期: 通年
 3個入 1,944円 (化粧箱入)
 6個入 3,888円 (化粧箱入)
 9個入 5,832円 (化粧箱入)
 百貨店ではお取扱いしていません。 ※内容量各150g



★写真は6個入

真っ赤なトマトと清水白桃の紅白がお祝いのギフトにぴったり。

紅白ゼリー詰合せ

品番 453 出荷時期: 通年
 3個入 1,944円 (化粧箱入) トマト1個、清水白桃2個
 6個入 3,888円 (化粧箱入) トマト、清水白桃各3個
 9個入 5,832円 (化粧箱入) トマト5個、清水白桃4個
 百貨店ではお取扱いしていません。 ※内容量各150g



★写真は6個入



岡山県産 清水白桃 四十万十川の源水 北海道の甜菜 国産桃リキュール

★写真は3個入

おすすめ商品 数量限定 岡山県産 清水白桃ゼリー

品番 455 出荷時期: 通年
 3個入 3,240円 (化粧箱入)
 6個入 6,156円 (化粧箱入)
 9個入 9,126円 (化粧箱入)
 百貨店ではお取扱いしていません。 ※内容量各150g



★写真は6個入



★写真は9個入



★プレミアムミルク
 ★イチゴミルク
 ★バナナミルク
 岡山県産 清水白桃 ミルク バナナ さちのか 使用
 ★写真は6個入

岡山県産 おすすめ商品 フルーツ&ミルクジェラートセット 数量限定

品番 249 出荷時期: 通年
 6個入 4,374円 清水白桃ミルク2個、プレミアムミルク2個、バナナミルク1個、イチゴミルク1個
 8個入 5,616円 清水白桃ミルク2個、プレミアムミルク2個、バナナミルク2個、イチゴミルク2個
冷凍 ※内容量各100ml

○「フルーツ&ミルクジェラートセット」は、冷凍品のため冷蔵品・常温品とは別便配送となります。また、持ち運びできません。先様へのお届けのみとさせていただきます。ご了承ください。

※ゼリーの詰合せ内容の変更はいたしかねますのでご了承ください。
 ※ゼリーは全て「白ワイン」を使用しており、アルコール分は熱によりほぼ飛びますが、アルコールに弱い方は香りで酔う可能性もございます。
 ※「おかやま果実のフルーツゼリー」、「清水白桃・ピオーネゼリー詰合せ」、「紅白ゼリー詰合せ」の清水白桃ゼリーは小さくカットした清水白桃を使用しており、品番455の清水白桃ゼリーとは中身が異なります。

人気品種岡山県産の清水白桃果汁が飲みやすい配合60%のドリンクです。とろりとした飲み心地で上品な香りと柔らかな桃の甘さが堪能できます。



おすすめ商品

岡山県産 清水白桃ドリンク **数量限定**

品番 422	出荷時期: 通年
1本入	3,240円 (化粧箱入)500ml×1本
2本入	6,480円 (化粧箱入)500ml×2本

百貨店ではお取扱いしていません。

★写真は1本入



★写真は2本入

新商品 清水白桃の香りと味わいを詰め込んだ、至福の詰合せギフトができました

岡山県産 清水白桃ドリンク・ゼリー詰合せ **数量限定**

品番 430	出荷時期: 通年
5,832円	
(化粧箱入)清水白桃ドリンク500ml×1本、清水白桃ゼリー(果肉カットタイプ)4個(各150g)	

百貨店ではお取扱いしていません。

※清水白桃ゼリーは小さくカットした果肉を使用したものになります。12ページをご覧ください。

旬の桃といちごをたっぷりを使用した、自然の甘味と香りを楽しめる贅沢ジャムです。岡山県産の白桃を1瓶に半玉使用したジュシーな桃の甘さと、国産いちごを1瓶に9~10粒使用した本来の甘味と酸味が感じられる絶妙な美味しさ。トーストやヨーグルトに添えるだけで、朝食やおやつが特別なひとときに。年齢問わず幅広い世代におすすめです。

新商品

白桃といちごジャム詰合せ

品番 755	出荷時期: 通年
3,456円 送料込み	

白桃ジャム140g×1個
いちごジャム140g×1個

百貨店ではお取扱いしていません。



甘酒

・老舗岡山県酒造会社の自社栽培の岡山県産のお米使用
・原材料は「米」と「麴」のみでノンアルコールで砂糖不使用

品番 420	出荷時期: 通年
--------	----------

3,672円 **送料込み**

3本(各300ml)

百貨店ではお取扱いしていません。

クール



おすすめ商品

人気の岡山県産清水白桃ゼリーと甘酒のセット。

甘酒とゼリー詰合せ

品番 421	出荷時期: 通年
--------	----------

4,158円 **送料込み**

甘酒2本(各300ml)
清水白桃ゼリー(果肉カットタイプ)2個(各150g)

百貨店ではお取扱いしていません。

※清水白桃ゼリーは小さくカットした果肉を使用したものになります。12ページをご覧ください。



包装・手提げ袋について

果物の包装形態

果物商品は写真のような簡易包装形態に内のお届けします。

リニューアルデザイン



順次、こちらのギフト箱に変更してお送りいたします。

果物以外の包装形態 ○ハム(PII)を除く

通常ギフト包装紙 Ⅰ

スイーツ以外の常温商品全般、「通常ギフト包装紙2」の商品が「仏事のし」をご指定の商品

通常ギフト包装紙 Ⅱ

ゼリー、清水白桃ドリンク商品
お祝い等ご希望があれば、こちらの包装紙に変更できます。

クール/冷凍専用包装紙

冷蔵冷凍商品

デザインが異なる手提げ袋、不織布手提げ袋、小分け用袋がございます。
※各袋のご指定を頂くことはできません。

手提げ袋

ご注意

ご自宅お届けのみ手提げ袋をお付けいたします。申込用紙の備考欄へ「手提げ袋希望」とご記入ください。個数以上の手提げ袋の同梱はお断りしております。
※冷凍商品や産地直送商品は手提げ袋をお付けできません。

無料サービス

オリジナルデザインのメッセージカードや、のしも無料サービスがございます。詳しくはお問い合わせください。

●当社は「内のし(短冊)」です。

慶事のし 仏事のし



当社は「内のし(短冊)」です。包装紙の上のし紙を貼付する「外のし」や短冊ではない「掛けのし」をご希望の方は、ご相談ください。また、仏事のしは「黄・白」の水引の印刷となります。「黒・白」の水引きをご希望の場合はお問い合わせください。

「掛けのし」



「特別な掛けし」



志ほやオリジナル「メッセージカード」

慶事カード 仏事カード



出産内祝いカード



お子様のお名前(ふりがな)、身長、体重、生年月日、メッセージを入れます。

【フォント見本】
お誕生日おめでとうございます

「掛けのし」「特別な掛けし」「メッセージカード」はお問い合わせいただいた方へのみの対応となります。また「特別な掛けし」については、ご指定のない限り通常「掛けのし」デザインになりますのでご了承ください。

通信販売・店舗休業日のご案内

FAXやメールでのご注文で、締切予定日を過ぎた商品や急遽販売中止になった商品は24時間受付の対象外とさせていただきます。

お電話 | **0120-753-408**

志ほや本店 **受付時間** 9:00~17:00
※休業日は右のカレンダーをご覧ください。
※玉島店に御用の方もこちらへお電話ください。

F A X | **086-233-2251**

志ほや本店 **受付時間** 24時間・年中無休
カタログに同封された「ご注文商品配達お申込書」をご利用ください。または、FAXご注文用紙をホームページよりダウンロードしてご利用ください。

郵便

カタログに同封された「ご注文商品配達お申込書」にご記入の上、同封いたしております志ほや宛の「返信封筒」をご利用ください。【切手不要】

eメール

753@shihoya.co.jp **受付時間** 24時間・年中無休
ご注文の内容が決まりましたら、下の1~5の順にご注文ください。
1 ご注文主・ご請求先様の電話番号/お名前/ご住所 2 お届け先様の電話番号/お名前/ご住所
3 商品名/品番/単価/数量 4 のし(ご用途) 5 お届けご希望日/時間帯

公式オンラインショップ

<https://www.shihoya.shop> **受付時間** 24時間・年中無休

お支払い方法・送料・商品・価格が異なります。ご注文・新規会員登録はオンラインショップでお申し込みください。



消費税軽減税率制度について

カタログ掲載の「商品」や「送料込商品」は「消費税率8%」になります。商品名「ままかりの酢漬 備前焼 建水入り225g」、「保冷袋」、「箱代等」、「送料」は「消費税率10%」になります。価格は総額にて表示しており、「送料込み」以外の商品は別途送料が必要です(P14記載)。※オンラインショップ・百貨店は上記と異なる商品もございますので、各店にお問い合わせください。

商品の発送について

ヤマト運輸の宅急便にて発送させていただきます。全国発送承ります。(離島はお断りする場合がございます)海外配送はいたしません。

配送時間帯指定

ご希望の日・時間帯にお届けいたします。ご注文の際にお申し付けください。

午前中 | 14時~16時 | 16時~18時 | 18時~20時 | 19時~21時

※果物で天候により収穫期間が前後する一部の商品は、お届け日の指定はできません。
※ご注文が集中した場合や果物の生育状況、配達日前後の天候・交通事情・お届け先のご不在等により遅延する場合がございます。

送料のご案内

※オンラインショップ・百貨店の発送は送料が異なります。※配送料は消費税込(10%)の金額です。

お届け地域	中国		関西・四国・九州		北陸・東海		関東・甲信越		東北		沖縄	北海道
	岡山県	鳥取県 島根県 広島県 山口県	滋賀県・京都府・大阪府 兵庫県・奈良県・和歌山県 徳島県・香川県・愛媛県 高知県・福岡県・佐賀県 長崎県・熊本県・大分県 宮崎県・鹿児島県	富山県 石川県 福井県 岐阜県 静岡県 愛知県 三重県	茨城県・栃木県 群馬県・埼玉県 千葉県・東京都 神奈川県・新潟県 山梨県・長野県	青森県 岩手県 宮城県 秋田県 山形県 福島県						
常温	880円	990円	1,045円	1,210円	1,375円	1,595円	2,310円	1,980円				
クール/冷凍	1,100円	1,210円	1,265円	1,430円	1,595円	1,815円	2,530円	2,200円				

●「受注生産商品」「産地直送商品(肉(P10・11)、ベーコン・ハム(P11))」などの商品については受注日から4日~11日後のお届けとなります。
●通常受注後3日(一部地域は4日後)からのご指定が可能です。お急ぎの場合はお電話でご連絡ください。
※商品の消費期限・賞味期限によりましては、島しょ部への配達はできません。

■お手紙等の同送について

●封をしたお手紙については、郵便法第4条第3項に基づき同送することができません。封をせずお持ちいただくか、またはお送りください。

■郵便でのお申込みのお届け日指定について

●郵便でのお申込みの場合は、投函日から8日目以降の日付にしてください。
●「産地直送商品(肉(P10・11)、ベーコン・ハム(P11))」は投函日から10日目以降の日付にしてください。

返品・交換について

商品の品質には万全を期しておりますが、万一当社または配達業者理由による不良品や破損品、ご注文とお届けした商品が異なる場合につきましては商品到着後8日以内(果物・活け車えびなどの「生もの」の場合は到着日 ※当店が休日の場合は翌営業日)にご連絡ください。返品交換いたします。返品の配送料は当社で負担いたします。その際、商品はできる限りお届けしたときの状態のままお送りください。

【連絡・返品先】 〒700-8691 岡山市北区表町1-7-65 志ほや 本店 ☎0120-753-408
※オンラインショップでの返品・交換はお問い合わせ先が異なります。オンラインショップでご確認ください。

お客様・お届け先様都合の返品・交換・返金について

お客様・お届け先様都合(ご住所の不備・長期ご不在・受け取り拒否・ご注文ミス・ご注文キャンセルなど)については商品の特性上(消費・賞味期限内にお届けできない場合も)出荷後は承れませんのであらかじめご了承ください。再発送する場合、別途料金をいただくこともございます。請求額よりも多く入金された場合やお客様・お届け先様都合による返金の振込手数料はお客様負担とさせていただきます。

店舗休業日

■休業日(岡山店・玉島店・電話受付)

3月

日	月	火	水	木	金	土
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

4月

日	月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

5月

日	月	火	水	木	金	土
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

■送料込商品

●送料込商品は、各商品ページに金額後ろに「送料込み」と示されています。

同梱できる商品は同梱してお届けしております

※複数商品をご注文の場合、一括同梱できない場合は、配送ごとに送料が発生いたします。
※「産地直送商品(肉(P10・11)、ベーコン・ハム(P11))」「発送時期の異なる商品」「【冷凍品】と【常温品】」「【冷凍品】と【冷蔵品】」等は同梱してお届けできません。
※【常温品】と【冷蔵品】を同梱の場合、【冷蔵品】の送料になります。